

La Antigua Tartufo

QUESO DE OVEJA SEMICURADO CON TRUFA ITALIANA

Resultado de dos años de pruebas, conseguimos un queso totalmente equilibrado con la trufa en sabor y aroma. Un queso de pasta firme y compacta; con corteza dura de color pardo y pleita bien marcada y definida. Tiene una textura mantecosa, soluble y algo adherente.

Es un queso elaborado con trufa procedente del Piemonte Italiano. A pesar de haber probado con trufas de otras procedencias, el aroma y el sabor se perdían en el proceso de maduración. Con la trufa italiana hemos conseguido el resultado óptimo y la excelencia que estábamos buscando.

Contiene un 1% de trufa 100% natural, todos los ingredientes que añadimos a nuestros quesos tienen que ser tan naturales como la leche de oveja que utilizamos para elaborarlos. Por eso huimos de aceites, concentrados o esencias de trufa, que al final dificultan la digestión y estropean el sabor tanto de la trufa como del queso.



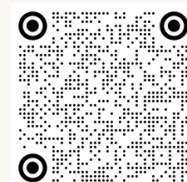
CATA: siempre a temperatura ambiente, rompe el queso justo debajo de la nariz. La trufa son más aromas que sabores. Una vez que lo metas en la boca, deja que se caliente entre la lengua y el paladar para que los aromas afloren aún más, y comienza a comer poco a poco.



INGREDIENTES: leche cruda de oveja, trufa blanca italiana (*Tuber aestivum vitt*), cuajo, sal y fermentos lácticos.



MADURACIÓN: 3 meses.



[+ INFO](#)